

# Restaurante ATTA & Cenote Club Tuuch, donde la alta cocina se fusiona con la magia del agua sagrada Maya

*Experiencias únicas dentro de Hotel Shibari Tulum y abierto a todos los visitantes en Tulum*

TULUM, QUINTANA ROO, MÉXICO,  
September 19, 2023 /

EINPresswire.com/ -- El Hotel [Shibari Tulum](#), un refugio de lujo ubicado en medio de la majestuosa selva maya, eleva la gastronomía del destino con la introducción del exclusivo Restaurante & Cenote Club ATTA que combina un menú de alta cocina con la magia natural de un cenote en un mismo lugar. El sitio perfecto para despertar los sentidos.

La cocina de ATTA combina ingredientes locales y recetas

ancestrales para crear una experiencia culinaria auténtica e inigualable. Es una cocina libre, una fusión de comida internacional con acento propio de la Península de Yucatán. Se trata de una cocina regida por sus ingredientes, la estaciones y los recuerdos. Por lo tanto, el menú cambia constantemente para sorprender, deleitar y consentir a los comensales.

Diego Isunza, Chef Ejecutivo, dirige la cocina de Shibari Tulum con un estilo propio adquirido a lo largo de más de 12 años de experiencia como chef y asesor culinario en restaurantes reconocidos a nivel mundial como Pujol, Nicos, Morimoto y Restaurantes Azul en más de 7 países en todos los continentes del mundo. El Chef Diego Isunza fue nombrado embajador de la gastronomía mexicana por la Secretaría de Relaciones Exteriores del Gobierno Mexicano.

ATTA ofrece platillos diseñados especialmente para Shibari como el camembert asado untado con mantequilla ahumada, porcini y salsa macha, y el tabbouleh de amaranto, o bien los huéspedes y visitantes pueden optar por platillos tradicionales del mar como el crudo de atún o



Nuestro restaurante de alta cocina. A su lado, nuestro cenote Club, de aguas cristalinas añade un brillo especial a los platillos elaborados con pasión y creatividad, creando una experiencia única a los sentidos.

el aguachile de camarón (claro, con el toque único del Chef Diego Isunza).

Estos platillos deben ser combinados con cocteles propios de la mixología de Shibari, que ofrece una combinación de sabores mayas con destilados favoritos. Los amantes de la ginebra, optarán por el coctel YAAX que tiene un toque de hierbabuena y fresa, o bien otros preferirán el ITZÉ, una combinación de bourbon, aperol y una mezcla de sabores frutales.

Hotel Shibari Tulum es un lugar cubierto por la naturaleza que tiene como centro y corazón un cenote natural de agua cristalina Tuuch. El exclusivo resort está inspirado en el shibari, el arte japonés de atar con cuerdas para mostrar emociones y sensaciones, por lo que el diseño lleno de acentos de nudos y ataduras invita al huésped a un viaje para conectar, desatar sus nudos y liberarse.

En Shibari Tulum, sus huéspedes se sumergirán en un ambiente contemplativo y vibrante. Este exclusivo recinto cuenta con 64 suites de alto diseño que combinan lujo y comodidad para ofrecer una estancia inigualable en el corazón de la zona hotelera de Tulum. Las habitaciones tipo villa con terraza privada ofrecen vistas a la selva o al magnífico cenote. Además, su servicio personalizado y atento se enfoca en brindar la máxima privacidad y exclusividad durante su estadía. También encontrarán un refugio natural complementado con los mejores servicios y comodidades. Nuestro cenote club ofrece la posibilidad de explorar el mundo subacuático de nuestro cenote mientras se disfruta del sol en camas balinesas.

[ATTA Restaurant](#) & Cenote Club Tuuch están abiertos a huéspedes del Hotel Shibari Tulum y visitantes que se encuentren en el destino y quieran degustar la cocina libre, despertar los sentidos y explorar las profundidades de un cenote, o bien desatar sus nudos interiores.

Con el fin de compartir los sabores del Restaurante ATTA, del 21 al 24 de septiembre, Shibari Tulum estará presente como figura estelar en el décimo aniversario del Culinary U, un evento en el que reconocidos Chefs internacionales se reunirán con sibaritas exigentes en un escenario espectacular, San Juan, Puerto Rico.



La comida se convierte en una conexión sagrada, un lazo de confianza con el chef, quien nos guía en un viaje culinario sin igual. Los ingredientes despiertan nuestros sentidos, evocando memorias ancestrales y tejiendo nuevas historias en nuestra alma.

###

### Acerca de Shibari Tulum

El Hotel Shibari Tulum es un refugio exclusivo ubicado en Tulum, México. Diseñado como un espacio de transformación y bienestar, el hotel ofrece 64 suites de alto diseño, algunas con acceso privado al [Cenote TUUCH](#) desde la misma suite, experiencias únicas en el cenote, un santuario de bienestar holístico, su restaurante ATTA de alta cocina, un Spa KAN con un innovador menú de masajes y tratamientos que mezclan varias técnicas, un jacuzzi lounge para disfrutar de deliciosas bebidas y buena música y una arquitectura que se fusiona perfectamente con el entorno natural.

### Redes Sociales

FB – Shibaritulum    AttaRestaurant  
IG - @shibaritulum    @atta.restaurant  
YT – Shibari Tulum

Hashtags: #Shibaritulum #Tulum #AttaRestaurant  
#CenoteRestaurant



Platillos diseñados especialmente para el menú de ATTA y cambian por temporada

“

Gran orgullo tener a un chef del calibre de Diego liderando nuestra cocina, alguien que ha sido reconocido por organizaciones, personalidades destacadas de la vida política y artística internacional.”

*Director del Hotel*

Yahaira Gavidia

Marketing Zentral

+52 998 845 2218

yahaira@marketingzentral.com

Visit us on social media:

[Facebook](#)

[Instagram](#)

[YouTube](#)

---

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/656001714>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2023 Newsmatics Inc. All Right Reserved.